

Cuisinart®

INSTRUCTION/ RECIPE BOOKLET



Smart Stick® Hand Blender

CSB-76C SERIES

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this hand blender in water or other liquid. The detachable blending shaft of this appliance has been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, unplug the unit first, then remove blender immediately. Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
3. This appliance should not be used by children. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
5. Avoid contacting moving parts.
6. During operation keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments and any mixing container, to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Centre for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
8. Remove detachable shaft from the blender before washing the blades or shaft.
9. **Blades are SHARP. Handle carefully when removing, inserting or cleaning the blending shaft.**
10. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
11. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
12. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
13. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.

-
14. Make sure the appliance is off, the motor has stopped completely, and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
 15. To reduce the risk of fire or electrical shock, do not operate any heating appliance beneath the mounting unit.
 16. Maximum rating of 200w is based on the chopper/grinder attachment that draws the greatest power.
 17. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
 18. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Introduction	3
Unpacking Instructions	4
Features and Benefits	4
Tips and Hints	4,5
Diagram	6
Assembly	6
Operation	7
Cleaning	7
Recipes	8
Warranty	21

INTRODUCTION

You'll find blending easier than ever with this Smart Stick® hand blender. Pick it up to blend cold drinks, hot soups, and crêpe batter – right in the pitcher, pot or bowl. It's comfortable to hold, easy to use, and the blending shaft and beaker are dishwasher safe. Enjoy!

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the package containing the Cuisinart® Smart Stick® Hand Blender on a sturdy surface. Unpack the Smart Stick® Hand Blender from its box by removing the upper protective insert. Gently slide the unit from the box. Remove all support materials from the box and replace the upper insert. Save packaging for possible repacking of the unit.

Note: The blending blade is extremely sharp. Use caution when removing.

Before using the Cuisinart® Smart Stick® Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft absorbent cloth. Handle carefully. Never submerge motor body housing in water or any other liquid; wash mixing container and detachable shaft by hand or in the dishwasher. Dry thoroughly before use. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

FEATURES AND BENEFITS

- 1. One Touch On/Off Button:** Allows you to activate the hand blender at the touch of a button. Simply press and hold down on the toggle switch to blend or pulse. Once the button is released, blending will stop.
- 2. Comfort Handle:** The handle allows you to control the hand blender with ease.
- 3. Motor Body Housing**
- 4. Detachable Shaft:** By pressing the release button on the back of the unit, the shaft will detach for easy cleaning.
- 5. Blending Attachment with Stainless Steel Blade and Blade Guard:** This attachment easily snaps into the motor body housing. The stainless steel blade is partially covered by a stainless steel housing that keeps splashing to a minimum.
- 6. Mixing Beaker:** 2-cup (500 ml) mixing beaker is microwave- and dishwasher- safe. Use this container to blend drinks, shakes, salad dressings and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

TIPS AND HINTS

1. Liquid should come within an inch (2.5 cm) of where the shaft attaches to the motor housing.
2. When using with a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
3. Do not immerse motor body housing, in water or any other liquid.
4. Cut most solid foods into ½" (1.25 cm) cubes for easy blending.

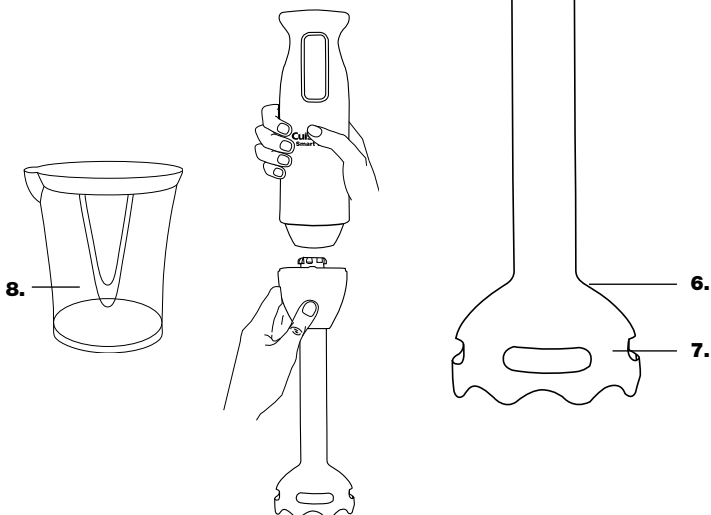
-
5. Pour liquid ingredients into the mixing container first, unless recipe instructs otherwise.
 6. To avoid splashing, don't turn the hand blender on until the blade is beneath the surface of the mixture, and do not pull the hand blender out of the mixture while blender is running.
 7. Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
 8. Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are liable to damage the blades.
 9. Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending, and can overflow.
 10. Adding liquids that are warm, not cold, facilitates blending solids with liquids.
 11. For recipes calling for ice, use crushed ice (not whole cubes) for best results.
 12. Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
 13. To avoid spatter, turn the hand blender off and let the blade stop completely before lifting the unit out of the mixture you are processing.
 14. To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
 15. To make a soup creamy in texture, use the hand blender to purée the soup solids to the desired consistency using a gentle up-and-down motion right in the saucepan. You can quickly change your soup into a thick and creamy blend.
 16. When making compound butters, remove the butter from the refrigerator and let it come to room temperature before blending in the ingredients.
 17. The hand blender is perfect for frothing milk for cappuccino or lattes.
 18. Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.
 19. For best results when using celery in a recipe, use a vegetable peeler to remove tough outer strings from the celery before slicing.

PARTS

1. Comfort Handle
2. Cord
3. On/Off Button
4. Motor Body Housing
5. Detachable Blending Shaft
6. Blade Guard
7. Stainless Steel Blending Blade (not shown)
8. Mixing Beaker

ASSEMBLY

Align the motor body with the blending shaft and slide the pieces together until you hear and feel the pieces click together. It may be helpful to press the release button when assembling.



OPERATION

The specially designed blade is for mixing and stirring all kinds of foods, including salad dressings, powdered drink products, and sauces. It is ideal for combining dry ingredients, and can be used to emulsify mayonnaise, too.

This blade mixes and stirs while adding only a minimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to make the most flavourful, full-bodied liquid recipes. Be careful never to remove the Cuisinart® Smart Stick® Hand Blender from the liquid while in operation.

1. Insert the blending attachment into the motor body. (See Assembly, page 6.)
2. Plug electrical cord into an electrical wall socket.
3. Place blending shaft into mixture that will be blended.
4. Press and hold the ON/OFF button. The hand blender will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn hand blender OFF, release the ON/OFF button and the motor will stop.
5. Do not hold the button ON for longer than 50 seconds at a time.
6. Unplug immediately after use.

CLEANING

Always clean the Smart Stick® motor body and blending shaft thoroughly after using.

Remove the blending shaft from the motor body. Clean the motor body only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners which could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using mild detergent, or in dishwasher.

Never immerse the motor body in water.

When the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or it is not operating properly, return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Centre for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.

RECIPES

SMOOTHIES AND DRINKS

Blueberry Banana Antioxidant Smoothie

A great smoothie to start the day.

Makes 2 cups (500 ml)

- 1 cup (250 ml) frozen blueberries**
- 1 small (4½ ounces [125 g]) banana, sliced**
- ¾ cup (175 ml) soy milk or fat free milk**
- 14 grams soy protein powder (or soy protein isolate)**
- 1 teaspoon (5 ml) flax seed oil**
- 1-2 teaspoons (5 - 10 ml) honey (optional)**

Place blueberries, banana, soy milk, protein powder, flax seed oil and honey, if using, in mixing beaker. Insert the Cuisinart® Smart Stick®, making sure the protective guard is submerged. Blend, using a gentle up-and-down motion until ingredients are combined, about 30 seconds.

Nutritional information per cup (250 ml) (made without honey):
Calories 159 (17% from fat) • carb. 26g • pro. 9g • fat 3g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 12mg • calc. 89mg • fiber 4g

Strawberry Kiwi Smoothie

This refreshing smoothie is high in fiber and full of Vitamin C.

Makes one 14-ounce (400 ml) smoothie

- 1 cup (250 ml) frozen strawberries, partly thawed**
- 1 kiwi, peeled, cut into eighths**
- ½ cup (125 ml) fat free vanilla yogurt**
- ½ cup (125 ml) fat free milk**
- 1 tablespoon (15 ml) honey**

Place ingredients in the mixing beaker. Insert the Cuisinart® Smart Stick®, making sure the protective guard is submerged. Blend, using a gentle up-and-down motion until ingredients are well combined, about 30 seconds.

Nutritional information per smoothie:
Calories 286 (2% from fat) • carb. 63g • pro. 11g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 4mg • sod. 133mg • calc. 371mg • fiber 6g

Frozen Coffee Frappé

Make your own chilled coffeehouse drink at home.

Makes one 12-ounce (340 ml) beverage

- ¾ cup (175 ml) coffee ice cream or ice milk**
- ⅓ cup (75 ml) strongly brewed coffee (may use espresso), chilled**
- 2 tablespoons (30 ml) fat free milk**

Place ingredients in mixing beaker. Insert Cuisinart® Smart Stick®, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion until ingredients are well combined, about 20 to 30 seconds.

For a thicker milkshake:

Fill mixing beaker with coffee ice cream up to the 1½-cup (375 ml) mark. Add ½ cup (125 ml) brewed coffee and 2 tablespoons (30 ml) of fat free milk. Blend using the same technique as above.

For a Mudslide variation:

Add 1 tablespoon (15 ml) each of Irish cream liqueur and Kahlúa®.

Nutritional information per shake:

*Calories 428 (44% from fat) • carb. 51g • pro. 9g • fat 22g • sat. fat 13g
• chol. 90mg • sod. 209mg • calc. 343mg • fiber 0g*

Peach Margarita

Garnish with a sprig of mint and fresh raspberries.

Makes 2 cups (500 ml)

- 1 cup (250 ml) frozen peaches**
- 1 cup (250 ml) citrus juice (orange, lime, lemon in any combination)**
- ⅓ cup (75 ml) good quality tequila**
- ½ tablespoon (7 ml) Triple Sec or Grand Marnier®**
- 1-2 teaspoons (5 - 10 ml) granulated sugar**

Place all ingredients in mixing beaker. Insert the Cuisinart® Smart Stick®, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion until ingredients are combined, about 30 seconds.

Nutritional information per serving (one cup):

*Calories 177 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0mg
• chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 9mg • fiber 2g*

Red Raspberry Lemonade

This tangy, refreshing lemonade makes a perfect punch for any occasion.

Makes 10 cups (2.5 L) lemonade

- 1** **12-ounce (340 g) package frozen raspberries (no sugar added), thawed**
- 1½** **cups (375 ml) superfine sugar**
- 1½** **cups (375 ml) fresh lemon juice (or lime juice for Red Raspberry Limeade)**
- 7** **cups (1.75 L) cold water or sparkling water, seltzer or club soda**

Place the raspberries in the mixing beaker. Place the Cuisinart® Smart Stick® in the mixing beaker, making certain the protective guard is submerged in the raspberries. Blend, using a gentle up-and-down motion, moving the blender from the bottom to just under the top of the raspberries, until the raspberries are blended and completely puréed. Press raspberry purée through a fine mesh strainer (chinois) using a wooden spoon or spatula. There will be about 1 cup (250 ml) purée.

Place raspberry purée in a large pitcher with the sugar. Insert the hand blender in the mixture, making certain the protective guard is submerged in the mixture. Blend, using a gentle up-and-down motion, until the sugar is completely dissolved, about 1 minute. Add the lemon juice and blend again until completely mixed, about 15 seconds.

To serve, add chilled water to raspberry-lemon mixture. Serve over ice and garnish with a sprig of fresh mint, a thin slice of lemon, and some fresh raspberries.

Nutritional information per serving (one cup [250 ml]):
Calories 160 (0% from fat) • carb. 42g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 9mg • fiber 2g

SOUPS

Asparagus Soup

Serve as a first course for a special spring dinner.

Makes 5 cups (1.25 L)

- 1** **tablespoon (15 ml) unsalted butter**
- 4** **ounces (115 g) shallots, peeled and quartered**
- 1-2** **cloves garlic, peeled and crushed**
- 2½** **pounds (1.13 kg) fresh asparagus, tough ends removed**
- 6** **ounces (170 g) red potato, peeled, cut into ½-inch cubes**
- ½** **cup (125 ml) dry white wine or vermouth**
- 3** **cups (750 ml) fat free low-sodium chicken stock**
- 1¼** **teaspoons (6 ml) kosher salt**
- ½** **teaspoon (2 ml) freshly ground pepper**
- ½** **teaspoon (2 ml) dried basil**

½ cup (125 ml) heavy cream or half-and-half (optional)

Melt butter in a 4-quart (4 L) saucepan over medium low heat. Add shallots and crushed garlic and sauté over medium low heat for about 5 minutes. Do not allow the shallots and garlic to brown.

While shallots are cooking, cut the asparagus into ¾-inch (1.9 cm) pieces. When shallots are soft, add asparagus, reserving the tips for garnish, and potato to saucepan and cook for about 6 minutes longer, until asparagus is bright in colour. Add wine. Raise the heat to bring the wine to a boil. Reduce the wine until a scant tablespoon remains. Add chicken stock. Bring to a boil and then reduce heat to low. Simmer for about 20 minutes until the vegetables are soft. Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the saucepan, making sure the protective guard is submerged. Blend, using a gentle up-and-down motion until ingredients are well combined, about 30 to 45 seconds. Add salt, pepper and basil. Stir in cream if using.

While soup is cooking, bring 2 cups (500 ml) of water to a boil. Add the asparagus tips and until just tender and bright green. Drain and immediately plunge into an ice water bath to stop cooking. Drain and dry completely.

Serve soup hot, garnished with reserved asparagus tips.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 81 (28% from fat) • carb. 10g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
• chol. 6mg • sod. 525mg • calc. 36mg • fiber 2g

Yukon Gold Potato and Roasted Garlic Soup

A hearty soup that can also be served chilled like vichyssoise.

Makes eight cups (8 servings [2 L])

- 1 ounce (30 g) garlic cloves (8-12 cloves), peeled**
- 2 teaspoons (30 ml) extra virgin olive oil**
- ½ tablespoon (7 ml) unsalted butter**
- 1 medium onion (5 ounces), peeled,
cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 1 carrot (2 ounces), peeled, cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 1 rib celery (2 ounces), peeled, cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 3½ cups (875 ml) fat free, low-sodium chicken or vegetable stock**
- 2 cups (500 ml) water**
- 2 pounds (1 Kg) Yukon Gold potatoes, peeled,
cut into ½-inch (1.25 cm) slices**
- 1 teaspoon (5 ml) herbes de Provence**
- ½ cup (125 ml) evaporated fat free milk or half-and-half**
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt**
- ½ teaspoon (2 ml) ground white pepper**

Preheat oven to 375°F (190°C). Place cloves of garlic in the centre of a 12-inch (30.5 cm) square of foil, drizzle with 1 teaspoon (5 ml) of the olive oil and toss to coat. Wrap the foil around the garlic and fold or crimp to seal. Roast until garlic is tender, about 1 hour. Cool slightly before using. (Garlic may be roasted ahead, and will keep in a resealable container for 5 days in the refrigerator.)

While the garlic is roasting, heat remaining olive oil with butter in a 3¾-quart (4.1 L) saucepan over medium heat. Add the onion, carrot, and celery. Reduce heat to low, cover loosely and cook until vegetables are tender but not browned, 8 to 10 minutes. Stir in the stock, water, potatoes, herbes de Provence, and roasted garlic. Raise heat and bring to a boil. Reduce heat to medium low and simmer, loosely covered, until potatoes are tender, about 20 minutes. Turn off heat and let stand for 2 to 3 minutes.

Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the saucepan, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion, moving the blender slowly throughout the saucepan, until well combined, smooth, and no visible pieces of vegetables remain, about 1 to 1½ minutes. Add half-and-half, salt and pepper. Insert the hand blender and blend for an additional 15 to 20 seconds. Serve hot. Garnish with chopped fresh parsley if desired.

Nutritional information per serving (made with evaporated fat free milk):
Calories 54 (29% from fat) • carb. 6g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 1mg • sod. 420mg • calc. 67mg • fiber 1g

SAUCES

Sweet Red Pepper Coulis

This multi-purpose sauce is great for chicken, fish, crab cakes, and pastas.

Makes 2½ cups (625 ml)

- 1** **tablespoon (15 ml) olive oil**
- 1** **medium yellow onion, peeled, roughly chopped**
- 6** **cloves garlic, peeled and smashed**
- 3** **medium red bell peppers (about 6 ounces each),
roughly chopped**
- ½** **teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼** **teaspoon (1 ml) freshly ground pepper**
- 1** **sprig of fresh thyme**
- ¼** **cup (50 ml) dry white wine**
- ¼** **cup (50 ml) chicken stock**

Heat the olive oil in a 2½-quart (2.3 L) saucepan over medium-low heat. Add the onion, garlic, red pepper, salt, pepper and thyme, and stir to coat. Reduce heat to low, cover loosely and cook until vegetables are softened, but not browned, about 15 to 20 minutes.

When vegetables are soft, add wine. Raise the temperature so that the wine comes to a boil. Reduce the wine until about 1 tablespoon (15 ml) remains. Add stock and bring to a boil. Reduce heat to medium-low

and simmer for about 10 minutes. Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the saucepan, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion until ingredients are smooth and well combined, about 30 to 45 seconds.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 41 (33% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 148mg • calc. 13mg • fiber 1g

Green Chile Sauce

This sauce is excellent served with your favourite Mexican dish, or use it as a base for a delicious southwestern stew.

Makes 2¼ cups (550 ml)

- 1½ pounds (750 g) Anaheim or green New Mexican chiles**
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter**
- 1 small onion (approximately ¾ ounces [92 g]), cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 large clove garlic, peeled and smashed**
- 1 jalapeño pepper (approximately ½ ounce [15 g]), cut in half, seeds and stem removed, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- 1 tablespoon (15 ml) unbleached all-purpose flour**
- 1½ cups (375 ml) chicken stock**
- ¾ teaspoon (4 ml) kosher salt**

Preheat oven to 450°F (232°C). Place peppers on a baking sheet and roast until very dark and skin is coming away from the peppers, about 30 minutes. Place roasted peppers in a mixing bowl and cover with plastic wrap in order for the skins to loosen, about 15 minutes. Remove skin and seeds from chiles.

Place a 3½-quart (3.3 L) sauté pan over medium heat and add the butter. When butter is hot and bubbling, add the onion, garlic and jalapeño mixture and sauté for about 4 to 5 minutes, until softened but not browned. Stir in roasted chiles and cook for another minute. Add flour and stir and cook for 2 minutes. Add stock and bring to a boil. Add salt and reduce to a simmer for about 25 minutes. Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the saucepan, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion until ingredients are well combined, about 30 to 60 seconds, until the sauce reaches desired consistency.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:
Calories 39 (35% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 1g
• chol. 3mg • sod. 476mg • calc. 59mg • fiber 1g

Rustic Tomato & Roasted Red Pepper Sauce

A great sauce for pasta.

Makes about 5 cups (1.25 L)

- 2** **teaspoons (10 ml) extra virgin olive oil**
- 1** **onion (5 to 6 ounces [145 - 170 g]), peeled and cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 1** **carrot (2 ounces [60 g]), peeled and cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 1** **rib celery, trimmed and cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- 2** **cloves garlic, peeled**
- 1** **teaspoon (5 ml) dried basil**
- 1** **roasted red bell pepper, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- ⅓** **cup (75 ml) dry white wine (such as vermouth)**
- 2** **tablespoons (30 ml) tomato paste**
- 2** **cans (15-ounce) recipe-ready diced tomatoes with juices**
- ½** **teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼** **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**

In a 3-quart (3 L) saucepan, heat the olive oil over medium heat. Add the onion, carrot, celery, garlic, and basil. Cover loosely and cook until the vegetables are softened but not browned, 6 to 8 minutes. Stir in the roasted red pepper, wine, tomato paste, tomatoes, salt and pepper. Bring to a boil, then reduce heat and simmer for 35 to 40 minutes, loosely covered. Uncover and simmer for 15 to 20 minutes longer to thicken. Turn off heat and let stand 5 minutes.

Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the saucepan, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion until ingredients are well combined, about 30 to 60 seconds, until the sauce reaches desired consistency.

Nutritional analysis per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 47 (17% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 194mg • calc. 26mg • fiber 2g

SIDE DISHES

Parsnip & Sweet Potato Purée

This creamy side dish goes well with rack of lamb or roast turkey.

Makes 3 cups (750 ml) / 6 half-cup (125 ml) servings

- 1½ pounds (750 g) parsnips, peeled and cut into ¾- to 1-inch (1.9 - 2.5 cm) pieces**
- ½ pound (227 g) sweet potato, peeled and cut into ¾- to 1-inch (1.9 - 2.5 cm) pieces**
- 1 small onion (3 ounces [90 g]), peeled and cut into ¾- to 1-inch (1.9 - 2.5 cm) pieces**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ½ cup (125 ml) half-and-half or light cream**
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) freshly ground white pepper**

Place parsnips, sweet potato, and onion pieces in a 3-quart (3 L) nonreactive saucepan and cover with water by 1 inch (2.5 cm). Add ¼ teaspoon (1 ml) of the salt to the water. Bring to the boil over high heat, then reduce heat to medium-high and simmer until vegetables are tender, about 10 to 15 minutes.

When vegetables are tender, remove from heat. Drain and return to cooking pan. Add half-and-half and butter. Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the cooked vegetables, making certain the protective guard is submerged in the vegetables. Blend, using a gentle up-and-down motion, moving the hand blender through the pan, until ingredients are well blended, smooth and creamy, about 50 to 60 seconds. Season with the remaining ¼ teaspoon (1 ml) salt and the white pepper. Serve hot. If not serving immediately, transfer purée to a double boiler and keep warm over simmering water.

Tips:

Change the flavor by adding a few cloves of peeled fresh garlic or slices of fresh peeled ginger to the water when cooking.

Make a heart-healthy version by substituting chicken or vegetable stock for the half-and-half, and extra virgin olive oil for the butter (do not add fresh ginger to this version).

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

*Calories 170 (21% from fat) • carb. 33g • pro. 2g • fat 4g • sat. fat 2g
• chol. 10mg • sod. 81mg • calc. 52mg • fiber 6g*

Mushroom Gravy

A flavourful gravy when you have no roast to start with.

Makes about 5 cups (1.25 L)

- ¼ cup (50 ml) dried porcini mushrooms**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1 medium onion, about 4-5 ounces (115 - 145 g), sliced**
- 1 clove garlic, peeled and smashed**
- 8 ounces (227 g) white mushrooms, cleaned and sliced**
- 2½ tablespoons (37.5 ml) unbleached flour**
- ¼ cup (50 ml) plus 2 tablespoons (30 ml) sherry**
- 8 ounces (227 g) cremini (baby portobello) mushrooms, cleaned, stems removed, and sliced**
- 4 cups (1 L) chicken or vegetable stock**
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) kosher salt**
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) dried thyme**

Place dried porcini mushrooms in a heatproof bowl. Cover with boiling water and let stand for 30 minutes. After 30 minutes, drain mushrooms, strain (through a sieve lined with a coffee filter) and reserve cooking liquid. Chop the mushrooms and reserve.

Place 2 tablespoons (30 ml) of the butter in a 3-quart (3 L) sauté pan over medium heat. When butter has melted, add onions and garlic. Sauté lightly until onions have softened, about 8 minutes. Add fresh white mushrooms in 2 batches. Stir mushrooms over medium-high heat until lightly browned, about 6 to 7 minutes. Reduce heat to medium-low and stir in 2 tablespoons (30 ml) of the flour. Continuously stir mixture for about a minute. Add ¼ cup (50 ml) sherry and scrape the bottom of the pan of all that has stuck to it. If needed, add ½ cup (125 ml) of the stock to scrape anything that remains. Pour mixture out into a bowl to reserve. Wipe out pan and add the remaining tablespoon of butter. Sauté the cremini mushrooms until lightly browned. Stir in chopped porcini. Add remaining half tablespoon (7 ml) of flour and stir for about a minute. Stir in 2 tablespoons (30 ml) of sherry, dislodging any flavourful brown bits that remain on bottom of pan. Add one-half cup (125 ml) of the stock if necessary. Add the reserved cooked mushrooms, salt, thyme, ½ cup (125 ml) mushroom soaking liquid, and remaining stock to the sauté pan. Bring mixture to a boil and then reduce to a simmer. Simmer for about 20 to 30 minutes.

Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the mixture making certain the protective guard is submerged. Carefully blend using a circular motion, moving the blender over the surface of the pan and through the gravy. Serve immediately or store sealed in refrigerator for up to 5 days.

Nutritional information per ⅓-cup (75 ml) serving:

*Calories 49 (44% from fat) • carb. 4g • pro. 2g • fat 2g • sat. fat 1g
• chol. 6mg • sod. 147mg • calc. 5mg • fiber 1g*

Popovers

Change the flavour by adding grated cheese, spices or herbs.

Makes 6 popovers

- 3/4 cup (175 ml) all-purpose flour**
- 3/4 cup (175 ml) reduced-fat milk or evaporated fat free milk**
- 2 large eggs**
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter, melted and cooled**
- 1/2 teaspoon (2 ml) salt**
- cooking spray or melted unsalted butter**

Place the ingredients in mixing beaker. Place the Cuisinart® Smart Stick® in the mixing beaker, making certain the protective guard is submerged in the liquid. Blend, using a gentle up-and-down motion, moving the blender from the bottom to just under the top of the batter, until the batter is blended and completely homogenous, smooth and creamy. Cover and let rest for 30 to 40 minutes.

Preheat the oven to 450°F (232°C). Spray 6 muffin cups (½-cup [125 ml] size) with nonstick cooking spray, or brush with melted unsalted butter.

Divide the batter evenly among the prepared cups. Bake in the preheated oven (450°F [232°C]) for 20 minutes. Do not peek or disturb, or the popovers might fall. Lower the heat to 375°F (190°C), and bake for 20 minutes longer. Remove from the pans, prick with a fork to allow steam to escape and prevent from becoming soggy. Serve immediately. For drier popovers, return to hot (but turned-off) oven for 10 minutes after pricking.

Nutritional analysis per popover:

*124 calories (28% from fat) • carb. 16g • pro. 6g • fat 4g • sat. fat 2g
• chol. 76mg • sod. 114mg • calc. 104mg • fiber 0g*

Easy Creamy Guacamole

Use as a dip, sauce, topping or side dish.

Makes about 1 cup (250 ml)

- 1 avocado, ripe, peeled, seeded, cut into ¾-inch (1.9 cm) pieces**
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lemon or lime juice**
- ½ clove garlic, peeled and smashed**
- ½ teaspoon (7 ml) kosher salt or to taste**

Place all ingredients in mixing beaker. Insert Cuisinart® Smart Stick®, pressing blade into the avocado pieces, and process until mixture begins to soften, about 15 to 20 seconds. Continue processing with a gentle up-and-down motion until desired texture is reached, about 20 to 30 seconds longer. Transfer to a decorative bowl to serve with tortilla chips. If not serving immediately, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the guacamole to prevent browning, and refrigerate until ready to serve.

Nutritional information per serving (2 tablespoons [30 ml]):

*Calories 77 (80% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 7g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 89mg • calc. 5mg • fiber 3g*

DRESSINGS

Basic Vinaigrette

Use this basic vinaigrette as a guide and change your vinegar/oil flavours to come up with varying combinations to create exciting salads. You can add other flavours such as crushed or roasted garlic, chopped shallots, fresh or dried herbs, sun-dried tomatoes, honey, lemon juice, or flavoured vinegars.

Makes 1 cup (250 ml)

- ¼ cup (50 ml) wine vinegar**
- 1 tablespoon (15 ml) Dijon mustard**
- ¾ cup (175 ml) salad or olive oil**
- kosher salt and freshly ground pepper to taste**

Place all ingredients in the mixing beaker. Process on low speed until combined, about 10 to 15 seconds. Keep unused portions in an airtight container in the refrigerator up to 2 weeks.

Nutritional analysis per tablespoon (15 ml):

*Calories 91 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 10g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 23mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Creamy Parmesan & Roasted Garlic Dressing

Like a Caesar dressing, but made with roasted garlic,
taking away the pungent bite of fresh garlic.

Makes about 1 $\frac{1}{3}$ cups (325 ml)

- $\frac{1}{3}$ cup (75 ml) grated Parmesan cheese
- 4 cloves roasted garlic*
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
- 2 tablespoons (30 ml) red wine vinegar
- 2 tablespoons (30 ml) pasteurized liquid egg product
(such as EggBeaters®)
- 1 tablespoon (15 ml) Dijon mustard
- 1 tablespoon (15 ml) anchovy paste
- 1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (4 ml) freshly ground pepper
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) extra virgin olive oil
- dash Tabasco® or other hot sauce (to taste)

Place all the ingredients in the mixing beaker in the order listed. Insert the Cuisinart® Smart Stick® and process 40 seconds, until creamy and totally emulsified.

Nutritional analysis per tablespoon (15 ml):

*Calories 53 (89% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 1g
• chol. 4mg • sod. 82mg • calc. 18mg • fiber 0g*

***To roast garlic:** Place 12 or more peeled cloves in a double thickness of aluminum foil, toss with a tablespoon of olive oil and fold the foil to seal. Place in a 375°F (190°C) oven for 30 to 40 minutes, until tender and browned. If you do not wish to roast the garlic, you may blanch it until tender in water to cover (this may be done in the microwave if desired).

Mayonnaise

Make quick mayonnaise in just minutes.

Makes about 1 $\frac{1}{4}$ cups (300 ml)

- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) pasteurized liquid egg product
(such as EggBeaters®)
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice
- $\frac{1}{2}$ tablespoon (7 ml) Dijon mustard
- 1 cup (250 ml) vegetable oil
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) kosher salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) ground white pepper

Place all ingredients in mixing beaker in order listed. Insert Cuisinart® Smart Stick® holding blade against bottom of beaker and process until mixture begins to thicken, about 15 to 20 seconds. Continue processing with a gentle up-an-down motion until thick, about 20 to 30 seconds longer.

Nutritional information per tablespoon (15 ml):

*Calories 98 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 1g
• chol. 2mg • sod. 29mg • calc. 1mg • fiber 0g*

DESSERTS

Berry Coulis

This versatile dessert sauce could not be easier.

Makes 1¼ cups (300 ml)

- 1 12-ounce (375 g) bag of frozen mixed berries, thawed**
- ¼ cup (50 ml) granulated sugar**
- ½ teaspoon (2 ml) fresh lemon juice**

Place all ingredients in a 2½-quart (2.3 L) saucepan. Over medium heat bring mixture to a simmer and cook for about 5 minutes to melt the sugar. Insert the Cuisinart® Smart Stick® into the saucepan, making sure the protective guard is submerged. Blend, using an up-and-down motion until ingredients are well combined, about 30 seconds. Strain the sauce through a fine mesh strainer and serve.

Nutritional information per ¼-cup (50 ml) serving:
Calories 86 (4% from fat) • carb. 22g • pro. 0mg • fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 25mg • calc. 14mg • fiber 4g

Peaches & Cream

Serve this simple dessert well chilled in stemmed goblets for an elegant presentation.

Makes 8 servings

- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter**
- 4 tablespoons (60 ml) sugar, divided**
- 1 pound (500 g) fresh peaches, peeled, pitted and sliced**
- 1 strip lemon zest (2 x ½ inch [5 x 1.25 cm])**
- 8 ounces (227 g) mascarpone**
- 1 tablespoon (15 ml) vanilla extract**

In a Cuisinart® 2-quart (1.9 L) saucier, melt butter and 2 tablespoons (30 ml) of the sugar over medium-low heat, stirring until golden and caramel in colour, about 5 to 8 minutes. Add peaches and zest, cover loosely and cook over low heat until peaches are tender, about 15 minutes. Remove and discard zest strip. Insert Cuisinart® Smart Stick® making certain protective guard is submerged and process, using a gentle up-and-down motion, moving the blender through the pan until smooth, about 1 minute. Transfer to a bowl, let cool, then cover and chill.

Place the mascarpone, remaining sugar and vanilla in a medium bowl. Insert hand blender making sure the protective guard is submerged and process, about 20 seconds. Scrape bowl and process about 1 minute longer. Chill until ready to use.

Spoon peach mixture and whipped mascarpone mixture into goblets in alternate layers. Keep chilled until ready to serve. May be garnished with fresh raspberries, toasted sliced almonds or a mint leaf.

Nutritional analysis per serving:
Calories 204 (70% from fat) carb. 13g • pro. 2g • fat 16g • sat. fat 9g
• chol. 43mg • sod. 15mg • calc. 44mg • fiber 1g

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on this Cuisinart® product. This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® product that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that this Cuisinart® product will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: CSB-76C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number. Example, 60630 would designate year, month & day (2006, June 30th).

If your Cuisinart® product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to

Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive
Brampton, Ont. L6T 5M1

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service.

Cuisinart cannot be held responsible for in transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® product has been manufactured to strict specifications and has been designed for use with Cuisinart® authorized accessories and replacement parts for your model.

These warranties expressly exclude any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart. These warranties exclude all incidental or consequential damages.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Centre, please remind the servicer to call our Consumer Service Centre to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers



Food Processors



Toaster Ovens



Blenders



Cookware



Ice Cream Makers

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

www.cuisinart.ca

©2006 Cuisinart
Cuisinart® is a registered
trademark of Cuisinart
156 Parkshore Drive,
Brampton, Ontario, L6T 5M1

Consumer Call Centre Email:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
06CC25010

Any trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

A IB-6086-CAN

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots culinaires



Fours-grillors



Mélangeurs



Batteries de cuisine



Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et articles de cuisson, et savourez la bonne vie™.

www.cuisinart.ca

©2006 Cuisinart

Cuisinart est une marque de commerce

enregistrée de Cuisinart

156 chemin Parkshore,
Brampton, Ontario, L6T 5M1

Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

06CC25010

Toutes les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou de service de leurs propriétaires respectifs.

A IB-6086-CAN

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des spécifications très strictes et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisés par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs ou indirects.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART

Important : Si le produit non conforme doit être réparé par quelqu'un d'autre qu'un centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au technicien de contacter notre centre de service à la clientèle dans le but d'assurer que le problème est diagnostiqué de façon appropriée, que le produit est réparé avec les pièces appropriées et que le produit est toujours couvert par la garantie.

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Cette garantie remplace toutes les garanties précédentes sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommation, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants, ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matériaux et de fabrication sous usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

À des fins de garantie, nous vous suggérons d'enregistrer votre produit en ligne, au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Cependant, si vous ne désirez pas enregistrer votre produit en ligne, nous vous recommandons de conserver le reçu original indiquant la preuve d'achat. Si vous n'avez pas de preuve de la date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous contactez notre centre de service autorisé, veuillez mentionner le numéro de modèle et le code de date de fabrication. Ces renseignements se trouvent dans la section de classement sur le boîtier ou sous la base de l'appareil. Le numéro de modèle suit le mot « modèle » : CSB76C. Le code de date de fabrication est un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 60630 désigne l'année, le mois et le jour (2006, juin, 30).

Si votre produit Cuisinart® présente une défecuosité au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez composer le numéro sans frais 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ontario L6T 5M1

Afin d'accélérer le renvoi, veuillez joindre un paiement de 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit. Assurez-vous d'inclure votre adresse de retour, la description de la défecuosité du produit, le numéro de série du modèle et tout autre renseignement pertinent au retour du produit. Veuillez payer sous forme de chèque ou de mandat postal.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison assuré et identifiable.

La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

l'obtention d'une texture homogène, environ 1 minute. Transposez le mélange dans un bol et laissez refroidir, pour ensuite couvrir et réfrigérer. Placez le mascarpone, le reste du sucre et la vanille dans un bol moyen. Insérez le mélangeur à main en assurant que le protégé-lame soit submergé et mélangez pendant environ 20 secondes. Râchez le bol et mélangez pendant environ 1 minute de plus. Réfrigérez jusqu'au moment d'utiliser.

Déposez des cuillères du mélange de pêches et du mélange de mascarpone fouetté dans les verres, en couches alternantes. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Vous pouvez garnir de framboises fraîches, d'amandes grillées tranchées ou d'une feuille de menthe.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories 204 (70% provenant du gras) • lip. 13g • prot. 2g • gras 16g • gras sat. 9g • chol. 43mg • sod. 15mg • calc. 44mg • fibre 1g

DESSERTS

Coulis aux baies

Ce dessert polyvalent est des plus facile.

Donne 1¼ tasse (300 ml).

1	sac de 12 onces (375 g) de baies mélangées congelées, décongelées
¼	tasse (50 ml) de sucre cristallisé
½	cuillère à thé (2 ml) de jus de citron frais

Placez tous les ingrédients dans une casserole de 2½ pintes (2,3 L). Faites mijoter sur feu moyen pendant environ 5 minutes afin de faire fondre le sucre. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinat® dans la casserole, en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 secondes. Filtrerez la sauce à travers une passoire fine et servez.

Information nutritionnelle par portion d'un quart de tasse (50 ml) :
Calories 86 (4% provenant du gras) • lip. 22g • prot. 0g • gras 0g •
gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 25mg • calc. 14mg • fibre 4g

Pêches et crème

Servez ce simple dessert bien refroidi dans des verres à pied pour une présentation élégante.

Donne 8 portions

2	cuillères à soupe (30 ml) de beurre non salé
4	cuillères à soupe (40 ml) de sucre, divisé
1	livre (500 g) de pêches fraîches, pelées, dénoyautées et tranchées
1	langnette de zeste de citron (2½ pouces)
8	onces (227 g) de mascarpone
1	cuillère à soupe (15 ml) d'extrait de vanille

Dans un saucier Cuisinat® de 2 pintes (1,9 L), faites fondre le beurre et cuillères à soupe (30 ml) de sucre sur feu moyen-doux, en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne doré et de couleur caramel, environ 5 à 8 minutes. Ajoutez les pêches et le zeste de citron, couvrez partiellement et faites cuire sur feu doux jusqu'à ce que les pêches soient tendres, environ 15 minutes. Retirez et jetez la langnette de zeste. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinat® en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur dans la casserole jusqu'à

commence à épaissir, environ 15 à 20 secondes. Continuez de mélanger avec un mouvement modéré de haut en bas jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse, environ 20 à 30 secondes de plus.

Information nutritionnelle par cuillère à soupe (15 ml) :

Calories 98 (98% provenant du gras) • lip. 0g • prot. 0g • gras 11g • gras sat. 1g •
chol. 2mg • sod. 29mg • calc. 1mg • fibre 0g

Vinaigrette crémeuse au parmesan et à l'ail rôti

Tout comme une vinaigrette César, mais avec de l'ail rôti, pour remplacer le goût piquant et mordant de l'ail frais.

Donne environ 1 1/3 tasse (325 ml).

1/3	tasse (75 ml) de fromage Parmesan râpé
4	gousses d'ail rôti*
2	cuillères à soupe (30 ml) de jus de citron frais
2	cuillères à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
2	cuillères à soupe (30 ml) de mélange d'œufs liquide
1	pasteurisé (tel que EggBeaters®)
1	cuillère à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
1	cuillère à soupe (15 ml) de pâte d'anchois
1	cuillère à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
1/4	cuillère à thé (4 ml) de poivre fraîchement moulu
1/2	tasse (125 ml) d'huile d'olive extra vierge

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange, dans l'ordre indiqué. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® et mélangez pendant 40 secondes, jusqu'à ce que la vinaigrette soit crémeuse et complètement émulsionnée.

Analyse nutritionnelle par cuillère à soupe (15 ml) :

Calories 53 (89% provenant du gras) • lip. 1g • prot. 1g • gras 5g • gras sat. 1g • chol. 4mg • sod. 82mg • calc. 18mg • fibre 0g

***Pour rôti l'ail :** Placez 12 gousses d'ail pelées ou plus dans une double épaisseur de papier d'aluminium, ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et pliez le papier d'aluminium afin de sceller le tout. Placez au four à 375 °F (190 °C) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit tendre et brun. Si vous ne désirez pas rôti l'ail, vous pouvez le Blanchir dans de l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre (ceci peut être fait au four à micro-ondes).

Mayonnaise

Une mayonnaise prête en quelques minutes.

Donne environ 1 1/4 tasse (300 ml).

1/4	tasse (50 ml) de mélange d'œufs liquide pasteurisé (tel que EggBeaters®)
1	cuillère à soupe (15 ml) de jus de citron frais
1/2	cuillère à soupe (7 ml) de moutarde de Dijon
1	tasse (250 ml) d'huile végétale
1/4	cuillère à thé (1 ml) de sel kosher
1/4	cuillère à thé (1 ml) de poivre blanc moulu

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange, dans l'ordre indiqué. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® en tenant la lame contre le fond du gobelet et mélangez jusqu'à ce que le tout

Guacamole crémeuse et facile

Peut servir de trempette, de sauce, de garniture ou de plat d'accompagnement.

Donne environ 1 tasse (250 ml).

1	avocat mûr, pelé, épine et coupé en morceaux de ¾ de pouce
2	cullerées à soupe (30 ml) de jus de citron ou de lime frais
½	gousse d'ail, pelé et écrasée
½	cullerée à thé (7 ml) de sel kosher, ou au goût

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans les morceaux d'avocat et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir, environ 15 à 20 secondes. Continuez à mélanger avec un mouvement modéré de haut en bas jusqu'à l'obtention de la texture désirée, environ 20 à 30 secondes de plus. Transposez dans un bol décoratif et servez avec des croustilles au maïs. Si vous ne désirez pas servir tout de suite, couvrez avec une pellicule de plastique déposée directement sur la guacamole afin de l'empêcher de brunir, et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Information nutritionnelle par portion (2 cullerées à soupe) :

Calories 77 (80% provenant du gras) • lip. 3g • prot. 1g • gras 7g • gras sat. 1g • chol. 0mg • sod. 89mg • calc. 5mg • fibre 3g

Vinaigrette de base

VINAIGRETES

Utilisez cette vinaigrette à titre de guide et modifiez les saveurs de vinaigre et d'huile afin de créer toutes sortes de combinaisons et de saveureuses salades. Vous pouvez ajouter d'autres saveurs telles que des échalottes hachées, des herbes fraîches ou des tomates séchées au soleil, du miel, du jus de citron ou du vinaigre aromatisé.

Donne 1 tasse (250 ml).

¼	tasse (50 ml) de vinaigre de vin
1	cullerée à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
¾	de tasse (175 ml) d'huile à salade ou d'huile d'olive
	sel kosher et poivre noir fraîchement moulu, au goût

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange. Mélangez à vitesse basse jusqu'à homogénéité, environ 10 à 15 secondes. Conservez les portions non utilisées dans un contenant étanche à l'air, au réfrigérateur, jusqu'à 2 semaines.

Analyse nutritionnelle par cullerée à soupe (15 ml) :

Calories 91 (98% provenant du gras) • lip. 0g • prot. 0g • gras 10g • gras sat. 1g • chol. 0mg • sod. 23mg • calc. 0mg • fibre 0g

Popovers

Changez la saveur en ajoutant du fromage râpé, des épices ou des herbes.

Donne 6 popovers

3/4	tasse (175 ml) de farine tout-usage
3/4	tasse (175 ml) de lait à teneur réduite en gras ou de lait évaporé sans matières grasses
2	gros oeufs
1	cuillère à soupe (15 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi
1/2	cuillère à thé (2 ml) de sel
	aérosol de cuisson ou beurre non salé fondu

Placez les ingrédients dans le gobelet à mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans le gobelet, en assurant que le protège-lame soit submergé dans le liquide. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur du fond du gobelet jusqu'en dessous de la surface du mélange, jusqu'à ce que la pâte soit entièrement homogène, lisse et crémeuse. Couvrez et laissez reposer de 30 à 40 minutes.

Préchauffez le four à 450 °F (232 °C). Vaporisez 6 moules à muffins (1/2 tasse) avec de l'aérosol de cuisson, ou enduisez-les avec du beurre non salé fondu.

Répartissez la pâte de façon égale parmi les moules préparés. Faites cuire dans un four préchauffé (450 °F [232 °C]) pendant 20 minutes. N'ouvrez pas le four, sinon les popovers pourraient s'affaisser. Baissez le four à 375 °F (190 °C) et faites cuire pendant 20 minutes de plus. Retirez les popovers des moules, piquez-les avec une fourchette et laissez la vapeur s'échapper afin d'empêcher les popovers de devenir détrempés. Servez immédiatement. Pour des popovers plus secs, remettez-les au four chaud mais éteint pendant 10 minutes, après les avoir piqués à la fourchette.

Analyse nutritionnelle par popover :

Calories 124 (28% provenant du gras) • lip. 16g • prot. 6g • gras 4g • gras sat. 2g • chol. 76mg • sod. 114mg • calc. 104mg • fibre 0g

Sauce aux champignons

Une sauce savoureuse...sans rôti!

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

1/4	tasse (50 ml) de champignons porcini séchés
3	cuillères à soupe (45 ml) de beurre non salé
1	oignon moyen, environ 4 à 5 onces (115 à 145 g), tranché
1	gousse d'ail pelée et écrasée
8	onces (227 g) de champignons blancs, nettoyés et tranchés
2 1/2	cuillères à soupe (37,5 ml) de farine non blanchie
1/4	tasse (50 ml) plus 2 cuillères à soupe (30 ml) de sherry
8	onces (227 g) de champignons cremini (petits portobello), nettoyés et tranchés, tiges enlevées
4	tasses (1 L) de bouillon de poulet ou de légumes
1/8	cuillère à thé (0,5 ml) de sel kosher
1/8	cuillère à thé (0,5 ml) de thym séché

Placez les champignons porcini dans un bol à l'épreuve de la chaleur.

Couvrez d'eau bouillante et laissez reposer pendant 30 minutes. Après 30 minutes, égouttez les champignons, filtrez-les dans un tamis tapissé d'un filtre à café et conservez le liquide de cuisson. Hachez les champignons et mettez de côté.

Placez 2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre dans une sauteuse de 3 pintes (3 L) sur feu moyen. Une fois le beurre fondu, ajoutez les oignons et l'ail. Faites sauter légèrement jusqu'à ce que les oignons soient ramollis, environ 8 minutes. Ajoutez les champignons blancs en 2 lots. Remuez les champignons sur feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 6 à 7 minutes. Réduisez le feu à moyen-doux et ajoutez en remuant 2 cuillères à soupe (30 ml) de farine. Remuez le mélange continuellement pendant environ une minute. Ajoutez 1/4 tasse (50 ml) de sherry et raclez le fond de la casserole afin de déloger ce qui y est resté collé. Au besoin, ajoutez 1/2 tasse (125 ml) de bouillon afin de déloger ce qui reste. Versez le mélange dans un bol et mettez de côté. Essayez la sauteuse et ajoutez 1 cuillère à soupe de beurre. Faites sauter les champignons cremini jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez en remuant les champignons porcini hachés. Ajoutez une demie cuillère à soupe (7 ml) de farine et remuez pendant environ une minute. Ajoutez en remuant 2 cuillères à soupe (30 ml) de sherry, en délogant tous les morceaux brunis qui demeurent collés au fond de la sauteuse. Ajoutez une demie-tasse (125 ml) de bouillon, au besoin. Ajoutez les champignons cuits gardés en réserve, le sel, le thym, 1/2 tasse (125 ml) de liquide de trempage des champignons et le reste du bouillon. Amenez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 20 à 30 minutes.

Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans le mélange, en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez avec soin dans un mouvement circulaire, en déplaçant le mélangeur sur la surface de la sauteuse et dans la sauce. Servez immédiatement ou conservez dans un contenant scellé au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Information nutritionnelle par portion d'un tiers de tasse (75 ml) :

Calories 49 (44% provenant du gras) • lip. 4g • prot. 2g • gras 2g • gras sat. 1g • chol. 6mg • sod. 147mg • calc. 5mg • fibre 1g

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Purée de panais et de patates douces

Ce plat crémeux est parfait pour accompagner un carré d'agneau ou de la dinde rôtie.

Donne 3 tasses (750 ml) / 6 portions d'une demi-tasse (125 ml).

1½	livres (750 g) de panais, pelés et coupés en morceaux de ¾ à 1 pouce
½	livre de patates douces, pelées et coupées en morceaux de ¾ à 1 pouce
1	petit oignon (3 onces – 90 g), pelé et coupé en morceaux de ¾ à 1 pouce
½	cuillère à thé de sel kosher
½	tasse (125 ml) de crème demi-grasse ou de crème légère
2	cuillères à soupe (30 ml) de beurre non salé, coupé en morceaux d'un
½	demi-pouce, à la température de la pièce
½	cuillère à thé de poivre blanc fraîchement moulu

Placez les morceaux de panais, de patates douces et d'oignons dans une casserole de 3 pintes (3 L) non réactive et couvrez d'un pouce d'eau (2,5 cm). Ajoutez ¼ cuillère à thé (1 ml) de sel dans l'eau. Amenez à ébullition sur feu élevé, réduisez ensuite le feu à moyen-élevé et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 10 à 15 minutes.

Une fois les légumes tendres, retirez-les du feu. Egouttez les légumes et les remettez dans la casserole. Ajoutez la crème et le beurre. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinat® dans les légumes cuits, en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur à main dans la casserole, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes et crémeux, environ 50 à 60 secondes. Assaisonnez avec ¼ cuillère à thé (1 ml) de sel et le poivre blanc. Servez la purée chaude. Si vous ne servez pas immédiatement la purée, transpousez-la dans un bain-marie et gardez-la au chaud sur de l'eau qui mijote.

Suggestions :

Changez la saveur en ajoutant quelques gousses d'ail pelées ou de tranches de gingembre frais pelé dans l'eau de cuisson.

Pour une version sante, remplacez la crème par du bouillon de poulet ou de légumes, et le beurre par de l'huile d'olive (n'ajoutez pas de gingembre frais à cette version).

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 170 (21% provenant du gras) • lip. 33g • prot. 2g • gras sat. 2g • chol. 10mg • sod. 81mg • calc. 52mg • fibre 6g

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml) :
Calories 47 (17% provenant du gras) • lip. 8g • prot. 1g • gras 1g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 194mg • calc. 26mg • fibre 2g

bien homogènes, environ 30 à 60 secondes, et jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée.

Placez une sauteuse de 3 $\frac{1}{2}$ pintes (3,3 L) sur feu moyen et ajoutez le beurre. Une fois que le beurre est chaud et bouillonne, ajoutez l'oignon, l'ail et le mélange de jalapeño et faites sauter de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis mais non bruns. Ajoutez en remuant les piments forts et faites cuire pendant une autre minute. Ajoutez la farine en remuant et faites cuire 2 minutes. Ajoutez le bouillon et amenez à ébullition. Ajoutez le sel, réduisez le feu et laissez mijoter environ 25 minutes. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans la casserole en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée.

Information nutritionnelle par portion d'un quart de tasse (50 ml) :

Calories 39 (35% provenant du gras) • lip. 5g • prot. 1g • gras sat. 1g • chol. 3mg • sod. 476mg • calc. 59mg • fibre 1g

Sauce aux tomates rustiques et poivrons rôtis

Une excellente sauce pour les pâtes.

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

cuillères à thé (10 ml) d'huile d'olive extra vierge	2
oignon (5 à 6 onces – 145 à 170 g) pelé et coupé en morceaux	1
d'un demi-pouce (1,25 cm)	
carotte (2 onces – 60 g) pelée et coupée en morceaux	1
d'un demi-pouce (1,25 cm)	
branche de céleri parée et coupée en morceaux	1
d'un demi-pouce (1,25 cm)	
cuillères à thé (5 ml) de basilic séché	1
poivron rouge rôti, coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)	1
tasse (75 ml) de vin blanc sec (tel que du vermouth)	$\frac{1}{3}$
cuillères à soupe (30 ml) de purée de tomate	2
boîtes de 15 onces de tomates en dés avec le jus	2
cuillères à thé (2 ml) de sel kosher	$\frac{1}{2}$
cuillère à thé (1 ml) de poivre noir fraîchement moulu	$\frac{1}{4}$

Dans une casserole de 3 pintes (3 L), chauffez l'huile d'olive sur feu moyen. Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail et le basilic. Couvrez partiellement et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient ramollis mais non bruns, de 6 à 8 minutes. Ajoutez en remuant le poivron rouge rôti, le vin, la purée de tomate, les tomates, le sel et le poivre. Amenez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter de 35 à 40 minutes, partiellement couvert. Retirez le couvercle et laissez mijoter de 15 à 20 minutes de plus afin d'épaissir la sauce. Éteignez le feu et laissez reposer pendant 5 minutes.

Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans la casserole en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient

Préchauffez le four à 450 ° F (232 ° C). Placez les piments forts sur une plaque à cuisson et faites-les rôtir au four jusqu'à ce qu'ils soient très foncés et que la peau s'enlève, environ 30 minutes. Placez les piments rôtis dans un bol à mélanger et couvrez de pellicule plastique afin que toute la peau s'enlève, environ 15 minutes. Enlevez la peau et les graines des piments.

1 ½	livres (750 g) de piments forts Anaheim ou de piments forts New Mexican
1	cuillère à soupe (15 ml) de beurre non salé
1	petit oignon (environ ¾ onces – 92 g), coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)
1	grosse gousse d'ail, pelée et écrasée
1	piment jalapeño (environ ½ once – 15 g), coupé en deux, graines et queue enlevées, coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)
1	cuillère à soupe (15 ml) de bouillon de poulet
¾	cuillère à thé (4 ml) de sel kosher

Donne 2 ¼ tasses (550 ml).

Cette sauce est excellente servie avec votre ragout du sud-ouest, ou comme base pour un savoureux plat mexicain préféré.

Sauce aux piments verts

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml):
 Calories 41 (33% provenant du gras) • lip. 5g • prot. 1g • gras 2g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 148mg • calc. 13mg • fibre 1g

Une fois les légumes ramollis, ajoutez le vin. Haussez le feu de façon à amener le vin à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il en reste environ 1 cuillère à soupe. Ajoutez le bouillon et amenez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans la casserole en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 à 45 secondes.

Chaufrez l'huile d'olive dans une casserole de 2 ½ pintes (2,3 L) sur feu moyen-doux. Ajoutez l'oignon, l'ail, les poivrons rouges, le sel, le poivre et le thym, et remuez afin d'enrober le tout d'huile. Réduisez le feu à doux, couvrez partiellement et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient ramollis mais non bruns, environ 15 à 20 minutes.

6	gosses d'ail pelées et écrasées
3	poivrons rouges moyens (environ 6 onces [175 g] chacun), hachés grossièrement
½	cuillère à thé (2 ml) de sel kosher
¼	cuillère à thé (1 ml) de poivre fraîchement moulu
1	brin de thym frais
¼	tasse (50 ml) de vin blanc sec
¼	tasse (50 ml) de bouillon de poulet

3½	tasses (875 ml) de bouillon de poulet ou de légumes, sans matières grasses et à faible teneur en sodium
2	tasses (500 ml) d'eau
2	livres (1 kg) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en tranches d'un demi-pouce (1,25 cm)
1	cuillère à thé (5 ml) d'herbes de Provence
½	tasse (125 ml) de lait évaporé sans matières grasses ou de crème demi-grasse
1	cuillère à thé (5 ml) de sel kosher
½	cuillère à thé (2 ml) de poivre blanc moulu

Préchauffez le four à 375 °F (190 °C). Placez les gousses d'ail au centre d'un carré de papier d'aluminium de 12 pouces, versez 1 cuillère à thé (5 ml) d'huile d'olive et remuez pour enrober. Enveloppez l'ail avec le papier d'aluminium et formez un pli pour sceller. Faites rôtir l'ail jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 1 heure. Laissez refroidir quelque peu avant d'utiliser. (L'ail peut être rôt à l'avance et conservé pendant 5 jours au réfrigérateur dans un contenant refermable.)

Pendant que l'ail rôtit, faites chauffer le reste de l'huile d'olive avec le beurre dans une casserole de 3¼ pintes (3,5 L) sur feu moyen. Ajoutez l'oignon, la carotte et le céleri. Réduisez le feu à doux, couvrez partiellement et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non bruns, de 8 à 10 minutes. Ajoutez en remuant le bouillon, l'eau, les pommes de terre, les herbes de Provence et l'ail rôtis. Haussez le feu et amenez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter, partiellement couvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 20 minutes. Éteignez le feu et laissez reposer de 2 à 3 minutes.

Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans la casserole en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur lentement dans la casserole, jusqu'à ce que le mélange soit homogène, lisse et qu'il ne reste pas de morceaux de légumes visibles, environ 1 à 1½ minute. Ajoutez la crème demi-grasse, le sel et le poivre. Insérez le mélangeur à main et mélangez pendant 15 à 20 secondes additionnelles. Servez chaud. Garnissez de persil frais haché, si désiré.

Information nutritionnelle par portion (avec lait évaporé sans matières grasses) :
Calories 54 (29% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 3g • gras 2g • gras sat. 0g • chol. 1mg • sod. 420mg • calc. 67mg • fibre 1g

SAUCES

Coulis aux poivrons rouges doux

Cette sauce polyvalente est idéale pour le poulet, le poisson, les beignets de crabe et les pâtes.

Donne 2½ tasses (625 ml).

1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1 oignon jaune moyen, pelé et haché grossièrement

Soupe aux pommes de terre Yukon Gold et à l'ail rôti

Une soupe consistante qui peut également être servie froide, comme une vichyssoise.

Donne 8 tasses (2 L) ou 8 portions

1	once (30 g) de gousses d'ail (8 à 12 gousses) pelées
2	cuillevées à thé (30 ml) d'huile d'olive extra vierge
1/2	cuillevée à soupe (7 ml) de beurre non salé
1	oignon moyen (5 onces – 150 g) pelé et coupé en morceaux
1	d'un demi-pouce (1,25 cm)
1	carotte (2 onces – 60 g) pelée et coupée en morceaux
	d'un demi-pouce (1,25 cm)
1	branche de céleri (2 onces – 60 g) pelée et coupée en
	morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml):
 Calories 81 (28% provenant du gras) • lip. 10g • prot. 4g • gras 3 g •
 gras sat. 1g • chol. 6mg • sod. 525mg • calc. 36mg • fibre 2g

Servez la soupe chaude et garnissez avec les pointes d'asperges.

Pendant que la soupe cuit, amenez 2 tasse (500 ml) d'eau à ébullition. Ajoutez les pointes d'asperges et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et d'un vert brillant. Egouttez et plongez immédiatement dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson. Egouttez et asséchez complètement.

la crème en remuant, le cas échéant. environ 30 à 45 secondes. Ajoutez le sel, le poivre et le basilic. Ajoutez haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, le protége-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de geur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans la casserole en assurant que 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient ramollis. Insérez le mélange à ébullition, puis réduisez le feu à doux. Laissez mijoter pendant environ reste environ une cuillerée à soupe. Ajoutez le bouillon de poulet. Amenez afin d'amener le vin à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il en que les asperges soient d'un vert brillant. Ajoutez le vin. Haussez le feu casserole et faites cuire pendant environ 6 minutes de plus, jusqu'à ce réservant les pointes pour la garniture- et les pommes de terre dans la ¼ de pouce. Une fois les échalottes ramollies, ajoutez les asperges de Pendant que les échalottes cuisent, coupez les asperges en morceaux de moyen-doux pendant environ 5 minutes, sans les laisser brunir.

Faites fondre le beurre dans une casserole de 4 pintes (4 L) sur feu moyen-doux. Ajoutez les échalottes et l'ail écrasé et faites sauter sur feu

1/4	cuillevée à thé (6 ml) de sel kosher
1/2	cuillevée à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
1/2	cuillevée à thé (2 ml) de basilic séché
1/2	tasse (125 ml) de crème épaisse ou de crème demi-grasse (optionnelle)

et à faible teneur de sodium

Limonade aux framboises

Cette limonade piquante et rafraîchissante est le punch idéal pour toute occasion.

Donne 10 tasses (2,5 L) de limonade

1	paquet de 12 onces (340 g) de framboises congelées (sans sucre ajouté), décongelées
1½	tasse (375 ml) de sucre surfin
1½	tasse (375 ml) de jus de citron frais (ou de jus de lime pour limade)
7	tasses (1,75 L) d'eau froide ou d'eau gazeuse, d'eau de Seltz ou de soda

Placez les framboises dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® dans le gobelet en assurant que le protégé-lame soit submergé dans les framboises. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur du fond jusqu'à ce que les framboises soient complètement réduites en purée. Passez la purée de framboises dans une passoire fine (tamis chinois) à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois. Cela donne environ 1 tasse (250 ml) de purée. Placez la purée de framboises dans un grand pot avec le sucre. Insérez le mélangeur à main dans le mélange en assurant que le protégé-lame soit submergé dans le mélange. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous, environ 1 minute. Ajoutez le jus de citron et mélangez de nouveau jusqu'à ce que le tout soit bien homogène, environ 15 secondes.

Pour servir, ajoutez l'eau froide au mélange de framboises et de citron. Servez sur de la glace et garnissez d'un brin de menthe fraîche, d'une mince tranche de citron et de quelques framboises fraîches.

Information nutritionnelle par portion (une tasse) (250 ml):

Calories 160 (0% provenant du gras) • lip. 42g • prot. 0g • gras 0 g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 9mg • fibre 2g

SOUPE

Soupe aux asperges

Servez cette soupe comme premier plat d'un souper printanier.

Donne 5 tasses (1,25 L).

1	cuilletée à soupe (15 ml) de beurre non salé
4	onces (115 g) d'échalottes pelées et coupées en quartiers
1-2	gousses d'ail pelées et écrasées
2½	livres (1,13 g) d'asperges fraîches, les bouts durs enlevés
6	onces (170 g) de pommes de terre rouges, pelées et coupées en cubes d'un demi-pouce
½	tasse (125 ml) de vin blanc sec ou de vermouth
3	tasses (750 ml) de bouillon de poulet sans matières grasses

Café frappé glacé

Savorez un délicieux café glacé, comme au café-bar.

Donne un breuvage de 12 onces (340 ml).

¾	tasse (175 ml) de crème glacée ou de lait glacé au café
⅓	tasse (75 ml) de café fort infusé et refroidi (peut être de l'espresso)
2	cuillérées à soupe (30 ml) de lait sans matières grasses

Placez les ingrédients dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinat® en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 20 à 30 secondes.

Pour un breuvage plus consistant :

Rempissez le gobelet du mélangeur avec de la crème glacée au café jusqu'à la marque indiquant 1½ tasse (375 ml). Ajoutez ½ tasse (125 ml) de café infusé et 2 cuillérées à soupe (30 ml) de lait sans matières grasses. Mélangez en utilisant la même méthode que ci-dessus.

Autre variation :

Ajoutez 1 cuillérée à soupe (15 ml) chacun de liqueur Irish Cream et de Kakua®.

Information nutritionnelle par boisson :

Calories 428 (44% provenant du gras) • lip. 51g • prot. 9g • gras 22 g • gras sat. 13g • chol. 90mg • sod. 209mg • calc. 343mg • fibre 0g

Margarita aux pêches

Garnissez d'un brin de menthe et de framboises fraîches.

Donne 2 tasses (500 ml).

1	tasse (250 ml) de pêches congelées
1	tasse (250 ml) de jus d'agrumes
	(orange, lime, citron, dans n'importe quelle combinaison)
⅓	tasse (75 ml) de tequila de bonne qualité
½	cuillérée à soupe (7 ml) de Triple Sec ou de Grand Marnier®
1-2	cuillérées à thé (5 à 10 ml) de sucre cristallisé

Placez les ingrédients dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinat® en assurant que le protégé-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 30 secondes

Information nutritionnelle par portion (une tasse) (250 ml) :

Calories 177 (0% provenant du gras) • lip. 25g • prot. 1g • gras 0 g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 9mg • fibre 2g

RECETTES

BOISSONS FOUETTÉES ET BREUVAGES

Boisson fouettée antioxydante aux bleuets et aux bananes

Une excellente boisson fouettée pour débuter la journée.

Donne 2 tasses (500 ml).

1	tasse (250 ml) de bleuets congelés
1	petite banane tranchée (4½ onces – 125 g)
¾	tasse (175 ml) de lait de soja ou de lait sans matières grasses
14	grammes de poudre de protéines de soja (ou d'isolat de protéines de soja)
1	cuillère à thé (5 ml) d'huile de lin
1 à 2	cuillères à thé (5 à 10 ml) de miel (optionnel)

Placez les bleuets, la banane, le lait de soja, la poudre de protéines, l'huile de lin, et le miel le cas échéant, dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® en assurant que le protége-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 30 secondes.

Information nutritionnelle par portion d'une tasse (250 ml) (sans le miel) :
Calories 159 (17% provenant du gras) • lip. 26g • prot. 9g • gras 3 g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 12mg • calc. 89mg • fibre 4g

Boisson fouettée aux fraises et aux kiwis

Cette boisson fouettée rafraîchissante contient beaucoup de fibres et déborde de vitamine C.

Donne une boisson fouettée de 14 onces (400 ml).

1	tasse (250 ml) de fraises congelées, partiellement décongelées
1	kiwi pelé et coupé en huit morceaux
½	tasse (125 ml) de yogourt à la vanille sans matières grasses
½	tasse (125 ml) de lait sans matières grasses
1	cuillère à table (15 ml) de miel

Placez les ingrédients dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® en assurant que le protége-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 30 secondes.

Information nutritionnelle par boisson fouettée :
Calories 286 (2% provenant du gras) • lip. 63g • prot. 11g • gras 1 g • gras sat. 0g • chol. 4mg • sod. 133mg • calc. 371mg • fibre 6g

FONCTIONNEMENT

La lame conçue spécialement sert à mélanger et à remuer toutes sortes d'aliments, y compris des vinaigrettes à salade, des breuvages en poudre et des sauces. Elle est idéale pour mélanger les ingrédients secs et peut également servir à émulsionner une mayonnaise.

Cette lame mélange et remue tout en ajoutant un minimum d'air dans votre mélange. Un mouvement modéré de haut en bas suffit à obtenir des mélanges savoureux et corsés. Prenez soin de ne jamais retirer le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinat® du liquide pendant qu'il est en marche.

1. Insérez l'accessoire de mélange dans le bottier-moteur (voir les directives d'assemblage à la page 6).
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale.
3. Placez la tige de mélange dans le mélange.
4. Appuyez et retenez le bouton MARCHÉ/ARRÊT. Le mélangeur continuera de fonctionner aussi longtemps que vous appuyerez sur le bouton. Afin d'arrêter le mélangeur, relâchez le bouton MARCHÉ/ARRÊT et le moteur s'arrêtera.
5. N'appuyez pas sur le bouton MARCHÉ pendant plus de 50 secondes à la fois.
6. Débranchez immédiatement l'appareil après l'avoir utilisé.

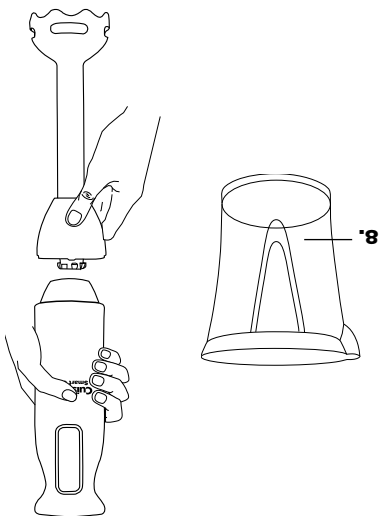
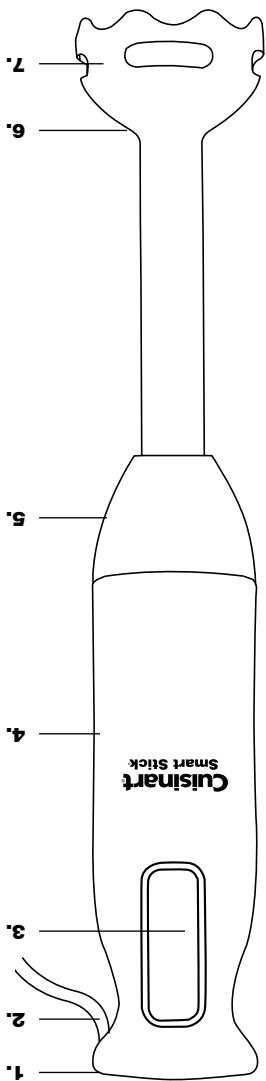
NETTOYAGE

Nettoyez toujours soigneusement le bottier-moteur Smart Stick® et la tige de mélange après usage.

Retirez la tige de mélange du bottier-moteur. Nettoyez le bottier-moteur seulement avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Pour nettoyer la tige de mélange, lavez-la à la main dans de l'eau chaude avec un détergent doux, ou au lave-vaisselle.

N'immergez jamais le bottier-moteur dans de l'eau.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, si vous l'avez échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit, retournez-le au centre de réparation Cuisinat® le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.



Alignez le boîtier-moteur avec la tige de mélange et glissez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez et sentiez un déclic indiquant que les pièces sont fixées ensemble. Il peut être utile d'appuyer sur le bouton de dégagement lors de l'assemblage.

ASSEMBLAGE

1. Poignée confortable
2. Cordon d'alimentation
3. Bouton marche/arrêt
4. Boîtier-moteur
5. Tige de mélange amovible
6. Protège-lame
7. lame en acier inoxydable (non montée)
8. Gobelet à mélange

PIÈCES

USAGE ET PRÉCAUTIONS

1. Le niveau du liquide doit se trouver à un pouce (2,5 cm) de l'endroit où la tige est attachée au bottier-moteur.
2. Lorsque vous utilisez le mélangeur à main avec une surface antiadhésive, prenez soin de ne pas égratigner l'enduit antiadhésif.
3. N'immergez pas le bottier-moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Coupez la plupart des aliments solides en cubes d'un demi-pouce (1,25 cm) pour faciliter le mélange.
5. Versez les ingrédients liquides en premier dans le récipient à mélange, à moins que la recette ne donne d'autres directives.
6. Afin d'éviter les éclaboussures, ne mettez pas le mélangeur en marche avant que la lame ne se trouve sous la surface du mélange, et ne retirez pas le mélangeur du mélange pendant que le mélangeur est en marche.
7. Ne laissez pas le mélangeur dans une casserole chaude sur la cuisinière pendant que vous ne l'utilisez pas.
8. N'ajoutez pas de noyaux de fruits, d'os ou d'autres matériaux durs dans le mélange, car ils peuvent endommager les lames.
9. Ne remplissez pas le gobelet à mélange à capacité. Le niveau du mélange monte pendant le processus de mélange et peut déborder.
10. L'ajout de liquides chauds, et non froids, facilite le mélange d'ingrédients solides avec les liquides.
11. Dans les recettes incluant de la glace, utilisez de la glace concassée (non pas des cubes de glace entiers) pour de meilleurs résultats.
12. Un mouvement modéré de haut en bas est la meilleure façon de mélanger et d'incorporer uniformément des ingrédients.
13. Afin d'éviter les éclaboussures, arrêtez le mélangeur et laissez la lame s'arrêter complètement avant de retirer l'appareil du mélange.
14. Afin d'incorporer de l'air dans le mélange, tenez la lame juste sous la surface.
15. Afin de donner une consistance crémeuse à une soupe, utilisez le mélangeur à main afin de réduire en purée les ingrédients solides jusqu'à la consistance désirée, dans un mouvement modéré de haut en bas directement dans la casserole. Vous pouvez rapidement transformer votre soupe en un mélange épais et crémeux.
16. Pour un beurre composé, retirez le beurre du réfrigérateur et le laissez atteindre la température de la pièce avant de mélanger les ingrédients.
17. Le mélangeur à main est idéal pour faire mousser le lait dans un cappuccino ou un latte.
18. Utilisez le mélangeur à main pour obtenir des sauces crémeuses.
19. Pour de meilleurs résultats lorsqu'une recette inclut du céleri, utilisez un éplucheur de légumes afin d'enlever les filaments extérieurs du céleri avant de le trancher.

INTRODUCTION

Le mélangeur à main Smart Stick® vous facilitera toutes les tâches de mélange. Servez-vous-en afin de mélanger des breuvages froids, des soupes chaudes et de la pâte à crêpes – directement dans un récipient, une casserole ou un bol. Il est confortable à tenir, facile à utiliser, et la tige de mélange et le gobelet vont au lave-vaisselle. Profitez-en!

DIRECTIVES DE DÉBALLAGE

Placer la boîte contenant le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® sur une surface solide. Déballer le mélangeur à main Smart Stick® de sa boîte en retirant la pièce d'insertion protectrice supérieure. Glisser doucement l'unité de la boîte. Retirer tout le matériel de soutien de la boîte et replacer la pièce d'insertion supérieure. Conserver le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire de ré-emballer l'unité. **Remarque : la lame de mélange est extrêmement tranchante. On doit faire preuve de prudence lorsqu'on la retire.**

Avant d'utiliser le mélangeur à main Smart Stick® de Cuisinart® pour la première fois, nous conseillons d'essuyer l'unité avec un chiffon propre et humide afin d'enlever la poussière et les débris. Assécher complètement avec un tissu doux et absorbant. Manipuler avec prudence. Ne jamais submerger le boîtier-moteur dans de l'eau ou tout autre liquide; laver le gobelet à mélange et la tige amovible à la main ou dans le lave-vaisselle. Sécher complètement avant usage. Lire toutes les directives pour connaître les procédures de fonctionnement en détail.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Bouton marche/arrêt à une touche :** Ce bouton vous permet d'activer le mélangeur à main au simple toucher d'un bouton. Il suffit d'appuyer et de relâcher l'interrupteur à bascule afin de mélanger ou d'utiliser la fonction de pulsion. Lorsqu'on relâche le bouton, le mélangeur s'arrête.
- Poignée confortable :** La poignée vous permet de contrôler facilement le mélangeur à main.
- Boîtier-moteur**
- Tige amovible :** En appuyant sur le bouton de dégagement au dos de l'unité, la tige se détache facilement pour le nettoyage.
- Accessoire à mélange avec lame en acier inoxydable et protége-lame :** Cet accessoire se fixe facilement dans le boîtier-moteur. La lame en acier inoxydable est partiellement couverte par un boîtier en acier inoxydable qui minimise les éclaboussures.
- Gobelet à mélange :** Le récipient à mélange de 2 tasses (15 ml) va au four à micro-ondes et au lave-vaisselle. Utilisez ce gobelet afin de mélanger des breuvages, des boissons fouettées, des vinaigrettes et bien d'autres mélanges. Ce récipient est conçu afin d'être facile à tenir et il comporte un bec anti-goutte.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une tige est plus large que l'autre). À titre sécuritaire, cette fiche s'ajuste dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas dans la prise, contacter un électricien qualifié. On ne doit pas tenter de faire échec à cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Introduction	4
Directives de déballage	4
Caractéristiques et avantages	4
Usage et précautions	5
Diagramme	6
Assemblage	6
Fonctionnement	7
Nettoyage	7
Recettes	8
Garantie	21

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude, y compris le dessus d'une cuisinière
- On doit s'assurer que l'appareil est éteint, que le moteur s'est arrêté complètement et que l'appareil est débranché de la prise de courant avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
- Afin de réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas utiliser d'appareil chauffant sous l'unité de montage.
- La puissance maximum de 200 watts est basée sur l'accessoire hacheur/broyeur qui puise le plus de puissance.
- Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur la base sans d'abord fixer le récipient bien en place
- On doit s'assurer que le couvercle est fixé bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, y compris les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.

2. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le boîtier-moteur, le cordon d'alimentation, ni la fiche électrique de ce mélangeur à main dans de l'eau ou tout autre liquide. La tige de mélange détachable de cet appareil a été conçue afin d'être immergée dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais submerger toute autre partie de cet appareil. Si le mélangeur à main tombe dans du liquide, débrancher tout d'abord l'appareil, puis le retirer immédiatement. Ne pas saisir l'appareil dans le liquide avant de l'avoir débrancher. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Afin d'éviter des blessures accidentelles, on doit exercer une étroite surveillance lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.

4. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et tirer à partir de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Durant le fonctionnement, tenir éloignés les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles des accessoires et de tout récipient à mélange, afin de réduire les risques de blessures personnelles et/ou de dommages à l'appareil. On peut utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en marche.

7. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation Cuisinart® le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
8. Retirer la tige amovible du mélangeur avant de laver les lames ou la tige.

9. Les lames sont TRANCHANTES. On doit les manipuler avec soin lorsqu'on retire, insère ou nettoie la tige de mélange.

10. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou mélanger de petites quantités à la fois afin de réduire les débordements, les éclaboussures et la possibilité de brûlures.

11. L'usage d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une brûlure.
12. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, ni pour un usage autre que l'usage prévu.

Cuisinart®

LIVRET DE DIRECTIVES
ET DE RECETTES



SÉRIE CSB-76C

Mélangeur à main Smart Stick®

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité,
veuillez toujours lire le livret de directives avant l'usage.

Starlite Electronic Pre-Press System

Version No.: **CSB76C IB-6086-CAN**
 Size: **114mm(W)X 197mm(H)(New)**
 Material: Cover:**157gsm matt artpaper**
 Inside:**120gsm gloss artpaper**
 Coating: **varnishing in cover**
 Color: Cover:**4C+1C(Black)**
 Inside:**1C+1C(two inside pages:4C+1C)**
 Date: **2006-02-18**

Client: **C0080**
 Starlite No: **93094IBB**
 Proof: **1ST**
 Handled By: **P000258**

Cyan

Magenta

Yellow

Black

5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100